

*Chanterelle  
en tube*

# Champignons forestiers : *cueillette commerciale possible?*

Photo : Karine Lafrenière

En France, de nombreux gamins vont cueillir les champignons avec leurs parents et leurs grands-parents et apprennent très tôt à reconnaître les principales espèces comestibles, même s'ils sont incapables de vous dire leur nom! Au Québec, les enfants apprennent plutôt à les éviter comme la peste, sous risque de mort certaine! Heureusement, les mentalités changent et les champignons sauvages comestibles gagnent en popularité dans notre belle province. L'on voit ainsi se multiplier les formations d'identification des champignons sauvages ainsi que le nombre d'espèces trouvées non seulement dans les épiceries de spécialité, mais aussi dans les supermarchés. Bien que le champignon de Paris domine toujours le marché, au fil des ans, nous voyons apparaître d'autres espèces, dont les pleurotes, les chanterelles, les morilles et les bolets.

KARINE LAFRENIÈRE, Biol., B. Sc.

Malheureusement, les champignons sauvages trouvés sur le marché québécois sont généralement importés de l'Ouest canadien ou d'autres pays. En Europe, en Asie et dans l'Ouest canadien et américain, la récolte de champignons forestiers comestibles fait l'objet d'un commerce très lucratif, générant dans les millions de dollars chaque année. Au Québec, bien qu'un inventaire n'est pas été réalisé à la grandeur de la province, on estime que les forêts produisent plusieurs milliers de tonnes de champignons qui pourraient générer des millions de dollars chaque année. Certaines régions, comme la Gaspésie et le Lac Saint-Jean, commencent à structurer plus sérieusement la récolte des champignons sauvages, en formant des cueilleurs, en organisant des postes d'achat et en acheminant les cueillettes vers les grandes villes. La morille, champignon gastronomique par excellence, suscite également beaucoup d'intérêt. En 2006, une opération spontanée de cueillette sur les sites brûlés a permis de récolter environ deux tonnes de morilles séchées. Plusieurs tonnes de ce champignon auraient été perdues cette même année faute de cueilleurs. Cette opération a tout de même permis de confirmer la présence des morilles dans l'année suivant un feu en forêt boréale (pin gris, épinette).

La mise en valeur des champignons forestiers comestibles est très intéressante du fait que c'est une ressource renouvelable. Un autre bel avantage est la fidélité des champignons à leur site. Un cueilleur aura donc un peu plus de difficultés la première année à trouver « ses »

**Je suis  
écofier  
et je l'affiche!**

**ProjetEcosphere.org**  
La foire de l'environnement  
et de l'habitation saine  
24 et 25 septembre 2011  
190 exposants - 40 conférences

L'événement environnemental n° 1 au Québec  
6<sup>E</sup> ÉDITION

Conférence d'ouverture d'Errol Duchaine de *La semaine verte*  
Vendredi 23 septembre à Cowansville

345, ch. Stage Coach, Brome 888 811-4928



thalles, mais il pourra ensuite retourner chaque année aux mêmes endroits. Dans le sud du Québec, la ressource est pratiquement inexploitée jusqu'à maintenant, sauf par quelques mycologues amateurs passionnés.

## Projet d'évaluation du potentiel de cueillette dans la MRC des Sources

À l'été 2010, un projet a été réalisé par la coopérative Cultur'Innov dans la MRC des Sources. Ce projet avait pour but d'évaluer le potentiel de cueillette des champignons forestiers comestibles de la région. Il visait également la formation de gens qualifiés pour l'identification et la cueillette des champignons forestiers comestibles ainsi que la création de liens avec des propriétaires



forestiers afin d'ouvrir des sites de cueillette, la majorité des terres de la région étant privées.

Une formation d'introduction à la mycologie a été fournie aux bénévoles recrutés. Cette formation a permis aux bénévoles d'être en mesure de reconnaître les principales espèces comestibles présentes dans la région et de connaître les étapes de transformation et de préparation des champignons cueillis. Pendant la saison, deux formations pratiques ont également été données aux bénévoles. De plus, un mycologue était présent chaque semaine pour aider à l'identification des espèces cueillies et ainsi assurer une bonne prise d'inventaire.

Nous avons aussi ciblé, à l'aide de M. Jean-Pierre Chapleau, engagé comme mycologue expert pour ce projet, les espèces de champignons considérées comme de bon à excellent comestible et dont la présence était connue dans la région. Un autre facteur très important était que les espèces ciblées soient facilement identifiables, pour éviter toute confusion avec des espèces toxiques. Au tableau 1 se trouve la liste des espèces inventoriées lors du projet. Il faut spécifier que cette liste s'est allongée au fil des semaines avec des espèces découvertes, dont nous ne supposions pas au préalable la présence dans la région.

En tout, quinze peuplements ont été inventoriés : six plantations d'épinettes blanches et de Norvège, une pessière mature (environ 80 ans), quatre sapinières, trois forêts mélangées dominées par le sapin baumier et une forêt de feuillus (peupleraie). Le choix des sites s'est effectué en fonction de l'habitat préférentiel

**TABLEAU 1 : Liste des espèces inventoriées**

Nom commun	Nom latin
Armillaire ventru	<i>Catathelasma ventricosum</i>
Bolets à pied blanc (bolet des épinettes, bolet orangé, bolet à pied noir, etc.)	<i>Leccinum sp.</i>
Bolet à pied jaune	<i>Tylopilus chromapes</i>
Bolet Bai	<i>Xerocomus badius</i>
Bolet à pied glabrescent	<i>Boletus subglabripes</i>
Bolet poivré	<i>Chalciporus piperatus</i>
Cèpe d'Amérique	<i>Boletus aff. edulis</i>
Chanterelle claviforme	<i>Gomphus clavatus</i>
Chanterelle commune ou Girole	<i>Cantharellus cibarius</i>
Chanterelle en tube	<i>Craterellus tubaeformis</i>
Corne d'abondance (Trompette de la mort)	<i>Craterellus cornucopioides</i>
Dermatose des russules	<i>Hypomyces lactifluorum</i>
Hydné sinueux (Pied de mouton)	<i>Hydnum repandum</i>
Hydne ombiliqué	<i>Hydnum umbilicatum</i>
Lactaire couleur-de-suie	<i>Lactarius lignyotus</i>
Lactaire du thuya	<i>Lactarius thynos</i>
Polypore souffré	<i>Laetiporus sulphureus</i>
Vesse-de-loup perlée	<i>Lycoperdon perlatum</i>

des espèces ciblées et des peuplements présents chez les propriétaires de lots boisés participants au projet et présentant le meilleur potentiel selon quelques recherches québécoises.

## Peuplements les plus prometteurs

Selon nos résultats, le type de peuplement le plus productif, toutes espèces confondues, est la forêt mélangée (34,45 kg/ha), suivie de la pessière (9,39 kg/ha), de la sapinière (8,7 kg/ha) et de la plantation d'épinettes (7,86 kg/ha). La peupleraie inventoriée n'a donné qu'une abondance de 2,14 kg/ha. Les abondances moyennes totales des peuplements peuvent sembler faible lorsqu'on pense à la cueillette dans un but commercial. On veut alors que se conjugue, dans un même peuplement, une forte biomasse, la présence d'espèces recherchées d'un point de vue gastronomique et une fructification étalée sur une courte période pour rentabiliser leur mise en marché.

Il faut cependant spécifier que la méthode d'inventaire utilise comme valeur de comparaison entre deux peuplements le kilogramme par hectare. Or, peut-être cette valeur de comparaison n'est pas biaisée plus au nord du Québec, là où les peuplements purs de conifères s'étendent uniformément sur des dizaines, voire des centaines d'hectares. Cependant, ici en Estrie, nous ne remarquons pas cette uniformité dans les peuplements. Les terres, étant en grande majorité privées, ont subi plusieurs travaux forestiers au fil des années, résultant en des peuplements très diversifiés. Cela a eu pour conséquence des peuplements dont l'uniformité n'est jamais parfaite. De ce fait, nous avons remarqué, dans notre exploration des peuplements inventoriés, qu'une partie seulement regorge de champignons alors que le reste du lot boisé n'en a pour ainsi dire aucun d'intéressant. Lorsqu'on ramène ainsi le total des cueillettes à l'hectare, nous sous-estimons la ressource. De plus, lorsqu'un cueilleur va ramasser ses champignons, il va avoir plus de difficultés la première année à trouver ses thalles, mais par la

suite, il retournera aux mêmes endroits et ainsi rentabilisera son temps.

Trois forêts mélangées ont été inventoriées. Sur le lot boisé le plus productif des trois, une superficie de 3,6 ha a été parcourue et revisitée par le cueilleur. Seulement une petite partie très humide, couverte de mousse et dominée par le sapin, a produit dans le mois de septembre plus de 10 493 chanterelles en tube, 63 hydnes ombiliqués et 22 lactaires couleur-de-saie. Si on ne s'attarde qu'à l'espèce la plus abondante, cela se solde en 27,28 kg de chanterelles en tube. Et cette valeur est sous-estimée, car le cueilleur était incapable de ramasser et de compter toutes les fructifications présentes vues leur nombre impressionnant. Il faut spécifier que cette chanterelle est très petite et ne pèse en moyenne que 2,6 grammes par spécimen. Au Lac-Saint-Jean, le prix donné aux cueilleurs était de 18 \$/kg à l'état frais.

Quatre sapinières ont été inventoriées. Dans la plus productive des quatre, encore une fois, les champignons trouvés étaient concentrés dans quelques endroits très productifs du lot boisé. Ces endroits étaient dominés par le

sapin et couverts de mousse. En tout, c'est 10 990 chanterelles en tube qui ont été amassées. Cela représente 28,57 kg de ce champignon.

Pour ce qui est des plantations d'épinettes, une seule plantation était vraiment intéressante pour le cèpe d'Amérique, une espèce méritant trois fourchettes et très prisée pour la table. Malheureusement, l'abondance de cette espèce est très sous-estimée dans la présente étude, car nous avons manqué les deux gros pics de fructifications. Cette espèce éclot par vague et donc, en l'espace d'une semaine, une quantité impressionnante de fructifications sortent, puis se dégradent aussi vite. Il peut y avoir, selon les saisons, deux ou trois poussées. Il semble qu'à l'été 2010, une poussée a eu lieu avant le début de notre inventaire, vers la fin juillet, et une autre après la fin de notre inventaire, au début octobre. Malgré ce fait, c'est tout de même 14 kg qui a été ramassé, et ce, principalement en deux semaines. Pour avoir été dans ces peuplements avant le début de l'inventaire, je peux affirmer qu'à la fin juillet, il y avait au moins trois fois ce nombre de cèpes et qu'une



*Lactaire saumoné*

Photo : Karine Latreinière

seule personne, en 1 h 30 de cueillette, ne pouvait suffire à tous les ramasser.

Dans cette étude, nous avons vu que les peuplements les plus productifs étaient les sapinières ou les forêts mélangées dominées par le sapin baumier et présentant un couvert de mousse au sol. Les forêts productives étaient denses et bien matures. Nous avons également remarqué que les forêts mélangées ou les sapinières, ayant au premier abord des caractéristiques potentiellement intéressantes



*Vous êtes attendus!*

**Portes ouvertes,**

**le dimanche 11 septembre 2011**

- Visite en champs
- Visite de nos serres
- Démonstration de nos opérations

Pour le plus grand choix d'arbres de gros calibre

*Naturellement...*  
*depuis 1962*



*Fière partenaire  
de l'AFCE*

605, rue Principale, Saint-Paul d'Abbotsford JOE 1A0

[www.pepiniereabbotsford.com](http://www.pepiniereabbotsford.com)

Tél. : 450 379-5777

Télé. : 450 379-5158

[pepiniere.abbotsford@qc.aira.com](mailto:pepiniere.abbotsford@qc.aira.com)

mais qui avaient subi de nombreuses coupes partielles, présentaient une faible productivité. Il se peut que le sol ait été compacté lors de ces travaux, ce qui a endommagé les mycéliums des champignons. Quant aux plantations d'épinettes, il semble que pour être productives, elles ne doivent être ni trop jeunes, ni trop vieilles. Une plantation d'épinettes entre 15 et 30 ans, au couvert dense et au sol humide, paraît être idéale.

## Espèces les plus prometteuses

Les deux espèces présentant un réel potentiel de commercialisation sont le cèpe d'Amérique et la chanterelle en tube, tous les deux des comestibles dont la réputation est déjà faite et qui poussent abondamment dans la région. Le cèpe d'Amérique est associé aux peuplements, naturels ou en plantations, dominés par l'épinette. La chanterelle en tube préfère

nettement les milieux dominés par le sapin baumier et présentant un couvert de mousse ou de sphaigne. Le lactaire saumoné est aussi abondamment présent dans la région. Ce champignon généraliste pousse presque partout, il est gros et d'une belle couleur orange. En tout, 21 kg de ce champignon a été aperçu. La même quantité sinon plus de lactaires des épinettes poussent aussi. Vu l'abondance de ces espèces de champignons dans la région, il pourrait être intéressant de développer un produit à valeur ajoutée et de le commercialiser. En Espagne, ce champignon est très prisé par les restaurateurs. Les bolets à pied blanc et les bolets poivrés ont aussi été trouvés en quantité appréciable. Les autres espèces présentes dans la liste d'inventaire ont été aperçues en petite quantité, sauf la corne d'abondance et la dermatose des russules qui n'ont pas été observées lors de cet inventaire.

Les champignons sont des êtres très capricieux. Certaines années, ils poussent en abondance et d'autres années, pas du tout. Un mycologue amateur se devra d'avoir la sagesse d'accepter les aléas de mère Nature. Une autre qualité essentielle qu'il devra développer est sa capacité à identifier correctement les champignons sauvages, car certaines espèces peuvent être toxiques et même mortelles. Souvenez-vous qu'il n'y a aucun truc pour vérifier la toxicité d'un champignon. Enfin, en Estrie, la plupart des terres sont privées et il peut être difficile d'avoir accès à un vaste territoire de cueillette.

Pour finir, voici une brève description des trois espèces de champignons les plus abondamment retrouvées dans cet inventaire :

Le **Cèpe d'Amérique** (*Boletus aff. edulis*) : Le plus populaire des bolets, sa chair est épaisse et ferme et rappelle pour certain le goût de la noisette. Frais, il est excellent simplement doré au four avec un soupçon d'huile d'olive. De plus, il tolère très bien le séchage et son goût en est même rehaussé. C'est un gros champignon qui est facilement repérable dans les bois à cause de sa grosseur et qui pousse en quantité impressionnante dans les sites productifs. Il est cependant difficile à commercialiser à l'état frais en raison de sa propension à être parasité par les vers blancs. Le défi est donc de les sécher ou de les transformer le plus vite

**COMACT**

*Payback*

*Intégration. Haute vitesse. Précision. Économie.*

## Augmentez le rendement pour tous les types de bois Utilisez l'un de nos différents systèmes de vision Expert™

Plus de  
**50**  
vendues



**GradExpert™**  
pour l'usine de rabotage

**EdgExpert™**  
pour le délignage au sciage

**TrimExpert™**  
pour l'éboutage au sciage

### Performance

- Détection précise des nœuds, fentes, roulures, gerces, colorations (incluant coloration bleue), pourriture, carie alvéolaire, piqué blanc, déviation du fil, marques de crayon/peinture, moelle, poches d'écorce et de résine, trous de vers et traits de scie.
- La fusion des données géométriques et de couleur génère une solution de classification complète de toutes les planches.
- Le retour sur investissement le plus rapide de l'industrie.
- Performant 24 heures sur 24.
- Lecture transversale stable assurant la détection de la courbure, la cambrure, la torsion et la flache des pièces.

**NOUVEAU**

Maintenant en fonction dans le bois franc.

[www.comact.com](http://www.comact.com)

418 628-2888

possible! Cependant, nous avons remarqué que les bolets retrouvés plus tard en saison (éclosion vers la fin septembre, début d'octobre) n'étaient pas parasités et pourraient donc être commercialisés à l'état frais.

La **chanterelle en tube** (*Craterellus tubaeformis*) : La chanterelle jaunissante (*Cantharellus aurora* ou *Cantharellus lutescens*) a été comptée avec la chanterelle en tube pour cet inventaire. Cette dernière a une couleur plus orangée que brune. La chanterelle en tube se camoufle bien dans son habitat en raison de sa petite taille et de sa couleur, ce qui la rend plus difficile à trouver. Son goût est doux et original et elle est considérée comme un bon et même un excellent comestible. Elle se conserve bien une fois cueillie et son goût est rehaussé par le séchage. De plus, elle se réhydrate à merveille et semble alors presque fraîchement cueillie. Elle se marie très bien avec le lait et la crème pour faire de bonnes sauces ou des potages. Elle est aussi délicieuse sur une pizza avec un fromage doux. Elle s'apprête aussi avec les poissons et les légumes doux comme les oignons, les panais, les navets et les courgettes. Nous

croions qu'elle a un excellent potentiel pour la vente à l'état frais à cause de son temps de conservation ainsi que son bel aspect attirant pour les chefs cuisiniers. C'est une espèce qui pousse de manière grégaire en groupe de plusieurs dizaines d'individus, voire des centaines lorsque l'on trouve le bon milieu.

Le **Lactaire saumoné** (*Lactarius thyinos*) : Le lactaire saumoné est considéré comme un bon comestible ou un comestible acceptable, selon les personnes. Comme tous les lactaires, il ne se sèche pas très bien. Il est préférable de le consommer frais. Il est bon grillé au four avec un peu d'huile d'olive ou incorporé dans une omelette après avoir été poêlé. Pour la conservation à plus long terme, on peut le préparer en marinade ou le congeler une fois cuit. Il préfère les milieux humides et les milieux perturbés. En Estrie, on le retrouve en abondance dans les forêts de conifères ou mélangées, dominées par le sapin baumier. Peu valorisé au Québec, ce champignon est un des plus appréciés en Espagne. Il conviendrait donc d'aller chercher les méthodes de cuisson et de transformation des chefs espagnols pour valoriser cette espèce.

Ce projet a été rendu possible grâce au financement du Pacte rural de la MRC des Sources.

Une prochaine étape consiste à mettre en place un réseau de cueilleurs, de propriétaires forestiers et d'acheteurs pour la récolte et la commercialisation des champignons forestiers comestibles et des autres produits forestiers non ligneux. Si vous êtes intéressé, nous vous invitons à communiquer avec nous. Nous désirons concevoir une banque de noms de personnes afin d'initier un nouveau projet.

#### Pour en savoir plus :

Karine Lafrenière, Biol., responsable agroforestière à la coopérative de solidarité Cultur'Innov. Tél. : 819 340-1836  
[karine.lafreniere@culturinnov.qc.ca](mailto:karine.lafreniere@culturinnov.qc.ca)

# FARMI<sup>®</sup>

## Forest

**NOUVEAU**  
**FARMI MASTERSPLIT WP 36 CS**  
 Les tronçonneuses à chaîne Farmi pour produire du bois à brûler de première qualité de façon sécuritaire, avec une efficacité et facilité d'utilisation exceptionnelles.

**FARMI MASTERSPLIT WP 36 CS**



## FARMI Forest est un fabricant de premier rang dans le domaine des machines forestières.




La coupe transversale est réalisée facilement et silencieusement grâce à la tronçonneuse à chaîne. La tronçonneuse à chaîne ne fonctionne que lors de la coupe. La chaîne est lubrifiée automatiquement avec une pompe. Le bois est fendu hydrauliquement en 2 ou 4 bouts. La vitesse de fendage est augmentée de plus de 40 % lors de l'utilisation de la fonction d'exécution rapide.

**KVERNELAND GROUP NORTH AMERICA INC.**  
 1200, rue Rocheleau | Drummondville Qc | CANADA | J2C 5Y3  
 Tél. : 819 477-2055 | Téléc. : 819 477-8082  
[www.kvernelandgroup.com](http://www.kvernelandgroup.com) • [kvoenada@kvernelandgroup.com](mailto:kvoenada@kvernelandgroup.com)

Les produits FARMI sont distribués au Québec par

